

Lachs mit Honig-Senf-Soße, Rösti, Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für den Lachs:

1 Lachsfilet, mit Haut	1 Zitrone, Saft	Butterschmalz
Butter	Chilipulver	Mehl, Salz, Pfeffer

Für die Rösti:

1 große Kartoffel	1 Zwiebel	1 Ei
Butterschmalz	4 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

1 vorgekochte Rote Bete	2 Lauchzwiebeln	1 TL gemahlener Kümmel
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

2 EL flüssigen Honig	1 EL scharfer Senf	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
Cayennepfeffer		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Zitrone

Für den Lachs:

Den Lachs trockentupfen. Fleischseite mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. Auf der Hautseite in Butterschmalz 3-5 Minuten anbraten. Danach wenden, Butter hinzugeben, weitere 2-3 Minuten braten und anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Chilipulver würzen.

Für die Rösti:

Kartoffel schälen und grob reiben. In einem Küchentuch gut ausdrücken. Zwiebel abziehen und feinschneiden. Zwiebel, Ei und Mehl unter die Kartoffel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in der Pfanne zerlassen und Rösti von beiden Seiten braten.

Für den Salat:

Rote Bete und Lauchzwiebeln klein schneiden. Salz, Pfeffer, Kümmel, Lauchzwiebeln und Olivenöl vermengen und zur Roten Bete geben.

Für die Sauce:

Dill feinhacken. Alle Zutaten miteinander vermengen.

Für die Garnitur:

Zitrone in Scheiben schneiden und als Garnitur verwenden.

Ursula Bänsch am 13. Februar 2024